

Saubohneneintopf

Zutaten:

- 2 große Zwiebeln
- Fett
- Eine dicke Scheibe Rinderbrust mit Knochen (ca. 5 cm, 750 g)
- 500 ml Rinderkraftbrühe (Glas)
- 1 Brühwürfel
- 3 Mettenden
- 750 g Kartoffeln
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 kg Saubohnen (TK)
- 1 ½ TL Bohnenkraut
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Mehl

Herstellung:

- Zwiebeln grob hacken
- Fett in einen großen Topf geben und die Zwiebeln darin etwas anbraten
- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Rinderbrust, Rinderkraftbrühe, Mettenden und den Brühwürfel hinzugeben, mit Wasser auffüllen, so dass alles bedeckt ist
- 10 min kochen
- Die Mettenden entfernen.
- 15 min kochen
- Das Fleisch von der Brust lösen und in kleine Würfel schneiden
- Alles wieder hinzugeben
- Kartoffelwürfel hinzugeben und 5 Minuten weiterkochen
- Die Mettenden in Scheiben schneiden und wieder zugeben.
- Bohnenkraut hinzugeben
- Saubohnen hinzugeben und 10 Minuten weiterkochen
- Pfeffer hinzugeben
- Mit Fett und Mehl eine Mehlschwitze zum Andicken des Eintopfes herstellen und hinzugeben.
- 5 Minuten weiterkochen
- Das Rinderfett und die Knochen entfernen.

Guten Appetit

